TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

2023

SOPA DE LETRAS PELIFRO EN EL *PROCESAMIENTO E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS"*

1. Buscar las 15 palabras relacionadas con los principales peligros que se puedan presentar en las frutas y hortalizas o en los alimentos relacionadas a continuación

P	L	A	S	T	I	C	O	I	L	Ñ	P	N
E	V	B	K	J	T	T	I	I	R	L	O	S
L	E	S	I	O	N	E	S	L	A	I	C	A
I	R	R	X	I	N	E	A	D	T	H	D	N
G	T	V	I	N	D	G	H	E	I	J	S	I
R	E	B	I	O	L	O	G	I	C	O	S	L
O	T	A	S	D	G	X	M	T	I	P	S	L
M	E	T	A	L	R	O	T	P	D	S	T	O
E	R	M	L	D	N	I	J	J	A	I	C	S
C	L	O	R	O	M	A	O	C	L	O	I	T
A	R	A	I	P	A	Y	R	P	E	Y	C	O
N	G	N	C	A	A	M	P	E	L	O	A	R
I	T	A	H	S	M	A	L	I	V	I	T	I
C	F	Q	U	I	M	I	C	O	S	O	R	O
O	B	N	M	A	D	E	R	A	O	N	I	Z
W	B	P	E	O	I	V	R	G	R	S	C	O
Ñ	T	O	D	P	E	L	I	G	R	O	E	N
T	U	S	A	O	S	A	R	E	T	E	S	O
I	G	O	D	A	L	L	U	G	A	M	S	P
O	Ñ	A	R	T	X	E	O	T	E	J	B	O

Nombre y Apellido: Maria Izabel Gomez argie pacha
Documento de Identidad: 1022932519
Ficha de Caracterización: 2790673

Powered by CamScanner

TALLER IDENTIFICACION DE PELIGROS EN LOS ALIMENTOS

2023

1. BIOLOGICO
2. PLÁSTICOS
3. MADERA
4. RATICIDA
5. QUÍMICOS
6. PELIGRO
7. ARETES
8. ANILLOS
9. RATICIDA
10. CICATRICES
11. HUMEDAD
12. LESIONES
13. MECANICO
14. METAL
15. CLORO
16. ICA

2. Después de hallar mínimo 15 palabras, indicar como influyen estos peligros en la calidad final de las frutas y hortalizas enteras o troceadas, que encontramos en el mercado.

3. Describa que se actividades se pueden realizar para evitar la presencia de estos contaminantes o peligros encontrados.

Nombre y Apellido: _____

Documento de Identidad: _____

Ficha de Caracterización: _____

Powered by CamScanner

Aprendices: Jimenez Romero Juliana del valle
Erika Camila Carmelito Caren Vanesa Lobaco

Ficho: 2790673

PROGRAMA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

1. Según la temática vista en la sesión anterior sobre los alimentos y su clasificación, de acuerdo a las imágenes, seleccione el tipo de alimento y su respectiva clasificación según: su Origen, Función, Duración, o Tendencia:

ALIMENTO		CLASIFICACIÓN	
 1	 2	1. Función	son Perecederos
		Origen	vegetal
		Duración	5 a 8 días
		Tendencia	aumento de consumo
		2. Función	Semiperecedero proteina
		Origen	animal vegetal
		Duración	10 a 15 días
		Tendencia	origen de consumo proteina
3 	4 	3. Función	semiperecedero
		Origen	animal
		Duración	de 10 a 15 días
		Tendencia	origen de consumo proteinas
		4. Función	Perecederos
		Origen	vegetal
		Duración	de 5a 8 días
		Tendencia	a carbohidratos

2. Al frente de cada imagen describa y clasifique los alimentos según se duración:



Este alimento es semiperecedero
Su duración es de 10 a 15 días



Este alimento es perecedero

Powered by CamScanner



No perecederos tienen larga vida util 5-8 dias.

3. Según la imagen y datos de la tabla, es posible afirmar que dicha información clasifica los alimentos según su: Su función o tendencia.



CARBOHIDRATOS
Son la mejor fuente de energía para el crecimiento, el mantenimiento y la actividad física y mental.

GRASAS
Proporcionan energía y forman bajo la piel una capa de tejido que conserva el calor del cuerpo.

FIBRA
Produce heces abundantes y blandas. Combate el estreñimiento y las enfermedades intestinales.

PROTEÍNAS
Son la materia prima de las células y tejidos, y producen hormonas y otras sustancias químicas activas.

VITAMINAS
Regulan los procesos químicos del cuerpo y ayudan a convertir las grasas en energía.

MINERALES
Ayudan a construir los huesos y controlan el equilibrio líquido y las secreciones glandulares.

4. Complete las siguientes oraciones

- Un alimento es un producto Natural o artificial, fresco o Procesado que ingerido aporta al organismo los nutrientes, y la energia necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
- Un alimento natural, es aquel que aporta nutrientes, que afectan benéficamente a unas o varias funciones del organismo, de manera que proporcionan un mejor estado de salud y bienestar, Tales como: pescado, uvas, zanahorias, guayaba, cítricos, vinos, antioxidantes, flavonoides, licopenos, etc.

5. Responda verdadero o falso(f) o (v):

- Un Alimento nutracéutico es aquel alimento que proporciona beneficios médicos o beneficios a la salud previniendo diferentes tipos de enfermedades (V).
- Un Alimento ALTERADO es aquel alimento (fraudulento) bien puede ser porque se comercializa con un nombre que no corresponde, o no se hace uso ni mención legitima de la marca, y empresa autentica responsable y creadora del producto (F)

Powered by CamScanner

- Un alimento CONTAMINADO es aquel alimento que Contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales (V).

- Un alimento FALSIFICADOS es aquel alimento que sufre modificación o degradación parcial o total de los constituyentes que le son propios , por agentes físicos, químicos o biológicos dichas caucas se debe generalmente a mal almacenamiento y no uso de las recomendaciones del fabricante (F).

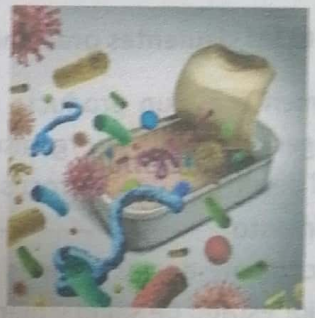
- Un Alimento ADULTERADO es aquel alimento que se le ha sustraído parte de sus elementos constituyentes , reemplazándolos o no por otra sustancia; b) que ha sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) que ha sido sometido a tratamientos que disimulan u ocultan sus condiciones originales; d) que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta (F) .

6. Marque con una x la respuesta verdadera y sustente su respuesta:

A continuación se evidencian 3 imágenes de alimentos con un tipo de contaminación, de la cual una sola es verdadera:







a) Física b) química c) biológica

( ) a y b son verdaderas

( ) b y c son verdaderas

( ) c es falsa

(X) c es verdadera x que esta contaminada de microorganismo

( ) a es verdadera

( ) Ninguna de las anteriores

Powered by CamScanner

Lunes 17 de Julio del 2023

Nombre: funduacion Fatland de ayuda madres gestantes lactantes. Fecha: día mes año

Profesor: ficha 2790673 Materia:

Institución: Curso: Nota:

taller de manipulacion de alimentos.

1.d que son los carbohidratos y de tres ejemplo de ellos?

2.d que son las proteinas, para que sirven los proteros y de cuatro ejemplos de ellos.?

3.d Cual es la funcion de las grasas y de dos ejemplos de grasa animal y de grasa vegetal.?

4.d para que sirven las vitaminas y minerales a que temperatura se deben coser. y como se deben Conservar?

Desarrollo

1Rt= Los carbohidratos son: el arroz, la papa, arina. estos se combierten en azucares, los cuales son daninos para nuestros cuerpos, despues pasan hacer grasas, y las grasas pasan hacer energias.

2Rt= las proteinas son: las carnes, el pollo, el pescado, el huevo, las proteinas sirven para el mejoramiento de desarrollo de los musculos, mejoramiento del organismo, tiene nutriente, y nos ayuda con las energias.

3Rt= la funcion de las grasas nos dan energias, la grasa animal y la grasa vegetal sirve para dar el mejoramiento del corazon y para ayudar a bajar las arterias.

4Rt= las proteinas y minerales sirven para dar energias ayudar a fortalecer el cuerpo y el organismo, para los huesos, se deben coser a menos de 70gl, se deben conservar en el congelador mas que todo tratando las carnes picadas en porciones llevar llevar al congelador, y del congelador a la olla a la olla, las frutas y vegetales hay que lavarlas y llevarlas a la nevera, las frutas comerlas frescas.

Coren Vanesa Cotoro Cabillos. 1.105.611.741

Carol Brigitte Sarmiento Barragan. 1.029.560.901

Yuana Alexandra Castillo Zolorzano 1110087307

Zady Jimena Pomero Rubio 1107009675

Chaid Manuela Marin Quintero 1104547795

Powered by CamScanner